VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Výroba jemného pečiva

Kód modulu

29-m-2/AG11

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Profesní kvalifikace

Výroba jemného pečiva (kód: 29-002-H)

Platnost standardu od

29. 04. 2019

Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/01 Potravinářská výroba

29-51-E/02 Potravinářské práce

29-53-H/01 Pekař

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Délka modulu (počet hodin)

32

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

BOZP – znalost a dodržování zásad především v odborném výcviku

HACCP - zdravotní nezávadnosti surovin během všech činnosti související výrobou a expedicí pečiva

Základní znalost pekařských surovin a technologických parametrů pro výrobu jemného pečiva

Technologické výpočty dávkování surovin na výrobu jednotlivých druhů těst - absolvování předmětu matematiky

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Žáci znají suroviny, jejich přípravu a dávkování ve správném pořadí

Rozlišují jednotlivá těsta na výrobu jemného pečiva

Při výrobě použijí správný způsob vedení těsta s ohledem na použitý kvasný stupeň (vedení na omládek)

Dokáží vybrat nejvhodnější způsob strojového nebo ručního tvarování konkrétního výrobku

Využívá znalostí z předmětu stroje a zařízení

Po ukončení modulu budou žáci schopni samostatně dávkovat suroviny, zpracovat těsto, vytvořit těstové řezy, tvarovat, péct, hodnotit jakost a expedovat hotové výrobky

Očekávané výsledky učení

Modul má ve vazbu na PK Výroba jemného pečiva (kód: 29-002-H)

- Vysvětlí příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu jemného pečiva
- Volí technologický postup pro výrobu jemného pečiva
- Výpočítá spotřebu, připravuje a úpravuje suroviny pro výrobu jemného pečiva
- Zhotoví těsto nebo hmotu v požadované kvalitě a množství v souladu s technologickým postupem s využitím příslušných strojů a zařízení
- Volí vhodný druh náplně a polevy s ohledem na charakter a trvanlivost výrobku
- Provádí dělení a tvarování těst
- Připravené těsto nebo hmotu naplní náplní nebo ovocem v souladu s technologickým postupem
- Uplatňuje estetická pravidla při zhotovování výrobků
- Obsluhuje a seřizuje kynárnu a ostatní stroje pro pekařskou výrobu
- Peče jemného pečiva, vypéká a posoudí stupeň propečení
- Uchovává, balí a expeduje hotové pečivo
- Posuzuje kvalitu surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků
- Provádí hygienicko-sanitační činnosti v pekařské výrobě, dodržuje bezpečnostní předpisy a zásady PO, kontroluje kritické body při výrobě
- Provádí čištění a běžnou údržbu použitých strojů a zařízení
- Vede provozní evidenci při výrobě a expedici pekařských výrobků

Kompetence ve vazbě na NSK

29-002-H Výroba jemného pečiva:

- Zhotovování těst, hmot a polotovarů pro výrobu jemného pečiva
- Dělení, tvarování těst, dávkování hmot, plnění před pečením
- Pečení, smažení výrobků jemného pečiva
- Příprava a použití náplní a polev pro výrobu jemného pečiva
- Obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu jemného pečiva

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu jemného pečiva

Technologický postup výroby jemného pečiva

Zhotovování těst, hmot a polotovarů pro výrobu jemného pečiva

Dělení, tvarování těst, dávkování hmot, plnění před pečením

Tepelná úprava výrobků jemného pečiva

Příprava a použití náplní a polev pro výrobu jemného pečiva

Dohotovování a zdobení jemného pečiva

Uchovávání, balení a expedice jemného pečiva

Posuzování jakosti surovin a polotovarů pro výrobu jemného pečiva a hotových výrobků

Obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu jemného pečiva

Hygienicko-sanitační činnosti v pekařské a cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji jemného pečiva

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Teoretická výuka:

- výklad s využíváním multimediálních prostředků
- ukázky praktických činností – výroba jemného pečiva
- skupinová výuka – žáci hodnotí jakost surovin

žáci:

- učí se charakterizovat suroviny, seznamují se s jejich kvalitou a skladováním
- osvojují si vedení záznamů při expedování hotových pekařských výrobků
- volí technologický postup a organizaci výroby pro zadaný výrobek, učí se navrhnout kritické body

Praktická výuka:

žáci:

- seznamují se s možnými postupy výroby jemného pečiva
- používají znalostí z matematiky při provádění technologických výpočtů (normování)
- posuzují kvalitu vstupních surovin
- prakticky se podílí na všech fázích výroby jemného pečiva s názornými ukázkami činností učitele OV
- zhotovují kvas (omládek) a těsto v požadované kvalitě a množství podle zvoleného technologického postupu
- učí se tvarovat těsto do požadovaného tvaru v souladu s technologickým postupem a vytvarované kousky umístit na plechy
- nastavují parametry kynárny, obsluhují další strojní zařízení s ohledem na dodržování BOZP, posuzují stupeň vykynutí výrobků
- pečou výrobky, vypékají a posuzují stupeň propečení
- připravují vhodný balicí materiál, balí jemné pečivo k expedici
- dodržují zásady BOZP a PO s možnými riziky úrazů v konkrétní pekařské dílně

Zařazení do učebního plánu, ročník

Výuka se doporučuje zařadit do 1. nebo 2.ročníku

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Písemné a ústní zkoušení

Samostatná práce žáků – projektová výuka, skupinové vyučování, referáty

Praktické ověřování znalostí v odborném výcviku (možné hodnocení praktických nácviků i v teoretickém vyučování)

Praktické předvedení

Ústní ověření

Kombinace obou způsobů: praktické předvedení a ústní ověření

Kritéria hodnocení

Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu jemného pečiva

- vyplnit žádanku
- převzít suroviny, polotovary a přísady, zkontrolovat množství a kvalitu surovin a polotovarů
- uskladnit suroviny, polotovary a přísady

  Je třeba splnit všechna kritéria.

Volba technologického postupu pro výrobu jemného pečiva

- zvolit vhodný technologický postup a organizaci výroby jemného pečiva, navrhnout kritické body
- zvolit a připravit vhodné pomůcky, nástroje, případně stroje a zařízení v souladu s technologickým postupem

  Je třeba splnit obě kritéria.

Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu jemného pečiva

- vypočítat spotřebu surovin pro daný výrobek podle zvoleného technologického postupu (receptury)
- navážit potřebné množství surovin a přísad
- připravit a upravit suroviny k technologickému zpracování
- objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup

  Je třeba splnit všechna kritéria.

Zhotovování těst, hmot a polotovarů pro výrobu jemného pečiva

- z navážených a upravených surovin zhotovit těsto nebo hmotu v požadované kvalitě a množství v souladu s technologickým postupem s využitím příslušných strojů a zařízení
- uchovat těsto, hmotu nebo polotovar podle zásad výroby bezpečných potravin před dalším zpracováním
- Je třeba splnit obě kritéria.

Dělení, tvarování těst, dávkování hmot, plnění před pečením

- zvolit vhodný způsob tvarování těsta nebo hmoty podle charakteru výrobku
- vytvarovat těsto nebo hmotu do požadovaného tvaru v souladu s technologickým postupem a umístit na plech
- nadávkovat hmotu do forem
- připravené těsto nebo hmotu naplnit náplní nebo ovocem v souladu s technologickým postupem
- uplatnit estetická pravidla při zhotovování výrobků

  Je třeba splnit všechna kritéria.

Pečení, smažení výrobků jemného pečiva

- zvolit vhodný režim pečení
- připravit pec dle zvoleného režimu pečení
- upéct výrobky, vyjmout z pece a posoudit stupeň propečení
- usmažit výrobky na pánvi
- upečené nebo usmažené výrobky připravit pro další zpracování

  Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava a použití náplní a polev pro výrobu jemného pečiva

- zvolit vhodný druh náplně a polevy s ohledem na charakter a trvanlivost výrobku
- zhotovit a použít náplně, polevy, ozdoby apod. z různých druhů surovin pro dohotovení výrobku podle

technologického postupu s využitím příslušných strojů a zařízení
- uchovat náplně, polevy a ozdoby pro další zpracování

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dohotovování a zdobení jemného pečiva

- uchovat náplně, polevy a ozdoby pro další zpracování
- ručně dohotovit výrobek podle technologického postupu a charakteru výrobku
- strojově dohotovit výrobek podle technologického postupu a podle charakteru výrobku
- ozdobit výrobek jemného pečiva v souladu s obecnými pravidly a estetickými principy
- zkontrolovat hmotnost, objem a tvar výrobku

Je třeba splnit všechna kritéria.

Uchovávání, balení a expedice jemného pečiva

- uchovat jemné pečivo s ohledem na požadovanou trvanlivost, kvalitu a bezpečnost potravin podle zásad a pravidel
- připravit vhodný balicí materiál a zabalit hotové výrobky k expedici a označit je

Je třeba splnit obě kritéria.

Posuzování jakosti surovin a polotovarů pro výrobu jemného pečiva a hotových výrobků

- kontrolovat kritické body při výrobě
- provést výstupní kontrolu polotovarů a hotových výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, objemu a vzhledu výrobku, připravit vzorky a provést senzorickou analýzu
- v případě potřeby vyvodit nápravu a opatření ze zjištěných výsledků

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu jemného pečiva

- obsluhovat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce
- provést čištění a běžnou údržbu použitých strojů a zařízení
- kontrolovat stroje a zařízení před zahájením chodu a v průběhu technologického procesu

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v pekařské a cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

- dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin
- používat pracovní oděv a ochranné pomůcky
- dodržovat sanitační řád
- dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě jemného pečiva

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji jemného pečiva

- vést předepsanou provozní evidenci při výrobě a při prodeji jemného pečiva

Je třeba splnit toto kritérium.

Doporučená literatura

MÜLLEROVÁ, Monika, CHROUST, František. Pečeme moderně. Pardubice 1993. ISBN 80-85644-03-7.

SKOUPIL, Jan. Suroviny na výrobu pečiva. Pardubice 1994. ISBN 80-85644-07-X.

ANDERLE, Peter, Dr.SCHWARZ, Helmuth. Zbožíznalství. Praha 1999. ISBN 80-902110-9-7.

Poznámky

Doporučené rozložení: 10 hodin teorie, 22 hodin praxe

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťoval Národní pedagogický institut České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Yvona Baboráková. *Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*